

# MENU DU 06 AU 10 DECEMBRE 2021

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Radis Beurre Oeufs mayonnaise Quiche lorraine	Taboulé Carottes râpées Pizza	Avocats mayonnaise Terrine de saumon Toast jambon fromage	Pamplemousse Jambon blanc Salade de riz au thon	Salade de lardons Saucisson ail Friand fromage
PLAT	Aiguillettes de poisson panées Cérésun (mélange de céréales) Brocoli aux amandes	Filet mignon vallée d'Auge Riz Poêlée de légumes	Tajine d'agneau Semoule à couscous Légumes tajine	Cheeseburger Frites Salade verte	Cordon Bleu Pâtes de Noel Bouquetière de légumes
DESSERTS	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Liégeois chocolat Compote de pommes	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Barre bretonne Semoule de riz aux pépites de chocolat	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Crumble de pêches Pâtisserie	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Fromage blanc Cocktail de fruits	Fromages ou Laitages Corbeille de fruits Ananas au sirop Mini choux patissier

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTRÉES	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT	Emincé Kebab Poêlée Lyonnaise	Sauté de chapon Haricots verts à la provençal	Calamars à l'armoricaine	Cassoulet Salade d'endives
DESSERTS	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts	Assortiments de desserts

*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement*



Recette  
Végétarienne



Produit  
Breton



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef